

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

Wholesale Products Category
量販製品部門

■レザン・マリアージュ 赤と白の融合
Raisin Mariage, Fusion of Red and White
■渡邊 智紀 / Tomoki Watanabe
■グランソールベーカリー / Grandsolu bakery



材 料

●生地:%

小麦粉…………… 100
レーズン発酵種…………… 20
湯種…………… 20
塩…………… 1.8
上白糖…………… 5
生イースト…………… 5
静菌剤…………… 0.3
生地改良剤…………… 0.3
マーガリン…………… 5
赤ワイン…………… 62
漬け込みレーズン:赤葡萄…………… 30
漬け込みレーズン:白葡萄…………… 50

●漬け込みレーズン:赤葡萄:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
(赤葡萄)
赤ワイン…………… 20
シナモンパウダー…………… 1

●漬け込みレーズン:白葡萄:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
(白葡萄)
白ワイン…………… 15
柚子リキュール…………… 5

●レーズン発酵種:%

ライ麦粉…………… 90
ルヴァンスタター…………… 3
水…………… 235
レーズン・ペースト…………… 15
再生粉…………… 10

●湯種:%

小麦粉…………… 100
お湯…………… 110

工 程

●湯種

- 1) 小麦粉とお湯を均一に混ぜ合わせる
- 2) 1)を5℃の冷蔵庫で一晩寝かせる

レーズン発酵種

- 1) ライ麦粉、ルヴァンスタター、再生粉を均一に混ぜ合わせる
- 2) 1)に30℃の水とレーズン・ペーストを入れ、均一に混ぜ合わせる ※捏上温度:28℃
- 3) 28℃で20時間寝かせる
- 4) 3)を均一に混ぜ合わせ、5℃の冷蔵庫で一晩寝かせる

●生地

ミキシング L5分M4分↓(湯種、マーガリン)
L4分M3分↓(2種レーズン)L2分M30秒
捏上温度 27℃
フロアタイム [温度27℃/湿度75%] 90分
分割重量 380g
成形 ロール成形
ホイロ条件/時間 [温度35℃/湿度75%] 90分
焼成前処理 表面にライ麦粉を振りかけ、3本ずつクロスでクープを入れる
焼成温度/時間 [コンベクションオープン:175℃] 24分
仕上げ 粗熱が取れたら、長辺方向に垂直にハーフカットする

●再生粉

クープや成形不良の焼成品を冷凍し、冷凍状態で粉碎する

●漬け込みレーズン:赤葡萄

- 1) カリフォルニア・レーズン(赤葡萄)を50℃のお湯で洗い、水を切る
- 2) 1)と赤ワイン、シナモンパウダーを均一に混ぜ合わせる
- 3) 均一に浸漬できるように一日一回混ぜ合わせる
- 4) 3日間以上漬け込んで、使用可能

●漬け込みレーズン:白葡萄

- 1) カリフォルニア・レーズン(白葡萄)を50℃のお湯で洗い、水を切る
- 2) 1)と白ワイン、柚子リキュールを均一に混ぜ合わせる
- 3) 均一に浸漬できるように一日一回混ぜ合わせる
- 4) 3日間以上漬け込んで、使用可能